

Lo mejor de nosotros para su familia

Clase de cocina de verano con Thermomix





Ingredientes para 6 personas

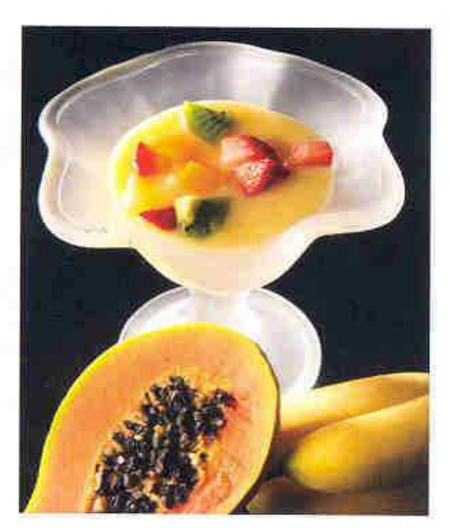
4 puerros grandes en trozos (sólo la parte blanca)
3 manzanas verdes (peladas y partidas en 4 trozos)
50 g de aceite de oliva virgen extra
50 g de mantequilla
800 g de agua
1 pastilla de caldo de verduras, casero o
1 cucharada rasa de sal
200 g de leche (o nata)
cebollino picado o pimienta negra para decorar

Sopa fría de manzana y puerro

1 Ponga los puerros en el vaso y programe **4 segundos, velocidad 5**.
2 Añada la manzana, el aceite y la mantequilla y programe **12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.
3 Vierta en el vaso 200 g de agua y la pastilla de caldo. Triture programando **1 minuto, velocidad progresiva 5-10**.
4 Incorpore el agua restante (600 g) y programe **25 minutos, 100º, velocidad 1**.
5 Agregue la leche y programe **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

Cuele con el cestillo y reserve en el frigorífico. Sirva muy fría con cebollino picado o espolvoreada con pimienta negra recién molida.

Tiempo con Thermomix: 38 min, 34 sg
Tiempo total: 50 min



Ingredientes para 6 personas

400 g de zumo de frutas variadas (natural o envasado, puede utilizar el almíbar de las latas de piña, melocotón, etc.)
200 g de zumo de naranja
El zumo de un limón (60g)
30 g de maicena
3 huevos
100 g de azúcar
Fruta variada en trozos pequeños

Natillas de frutas

1 Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe **8 minutos, 100º, velocidad 4**.
2 Vuelque la preparación en un recipiente amplio o repartido en copas o cuencos individuales. Deje enfriar cubierto con film transparente, para que no forme corteza.
3 Adorne con la fruta troceada y sirva.

Tiempo con Thermomix: 8 min
Tiempo total: 10 min



Coca rápida de verduras

Ingredientes para 6 personas

150 g de emmental
150 g de jamón York
1 pimiento rojo (150g)
1 pimiento verde (150g)
1 cebolla pequeña (100g)
½ calabacín (150g)
1 cucharadita de sal
1 pellizco de pimienta
4 huevos
100 g de aceite de oliva
160 g de harina
1 cucharadita de levadura química en polvo

Tiempo con Thermomix: 26 sg
Tiempo total: 30 min

Precaliente el horno a 200º

1 Ponga el queso *emmental* en el vaso y rállelo programando **10 segundos, velocidad progresiva 5-7**. Retire del vaso y reserve.

2 Trocee el jamón programando **3 segundos, velocidad 4**. Retire del vaso y reserve.

3 Introduzca en el vaso la verdura, la sal y la pimienta y programe **3 segundos, velocidad 4**. Retire del vaso y reserve junto con el jamón.

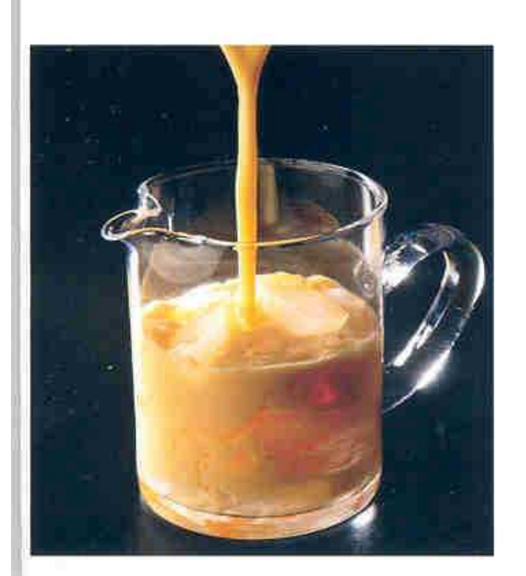
4 Sin lavar el vaso, ponga los huevos y el aceite y programe **10 segundos, velocidad 6**.

5 Añada la harina, la levadura y 70 g del queso reservado. Mezcle programando **10 segundos, velocidad 3**.

6 Incorpore las verduras y el jamón reservados y mezcle **10 segundos, velocidad 3**, ayudándose con la espátula.

Vuelque la mezcla en una bandeja de horno rectangular (de 38x25cm aprox.) previamente untada con aceite. Espolvoree con el resto del queso rallado y hornee durante 20/25 minutos.

Nota: *Puede sustituir el jamón por cualquier otro ingrediente a su gusto: salchichón, jamón serrano, beicon, atún, chorizo etc.*



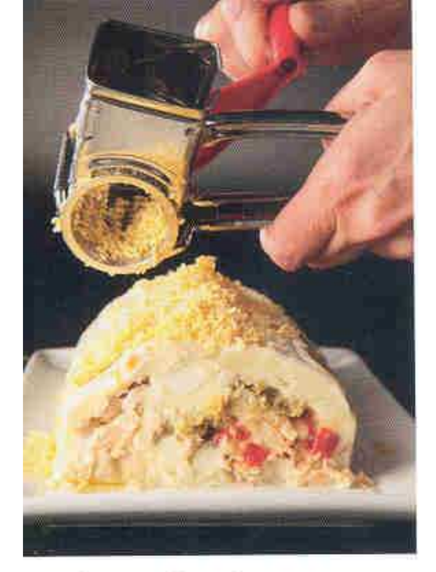
Batido tropical

Ingredientes para 6 personas

1 mango pelado y sin hueso
1 plátano pelado
50 g de leche de coco
300 g de zumo de frutas (tropical)
1 yogur natural
150 g de cubitos de hielo
Cubitos de hielo para servir

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **1 minuto, velocidad 8**. Sirva inmediatamente con los cubitos de hielo.

Tiempo con Thermomix: 1 min
Tiempo total: 10 min



Brazo de patata

Ingredientes

Para la mayonesa
300 g de aceite de oliva 0,4 ó 300 g de aceite de girasol
1 huevo
El zumo de ½ limón o 1 cucharada de vinagre
25 g de agua
Sal al gusto

Para el resto
100 g de aceitunas verdes sin hueso
100 g de pepinillos en vinagre
500 g de agua para el vapor
1.250 g de patatas peladas y en trozos
5 huevos
Sal, pimienta blanca molida
50 g de leche
70 g de mantequilla
1 lata pequeña de guisantes al natural, opcional (100 g)
1 lata pequeña de pimiento morrón cortado en trozos (100 g)
1 lata de atún en aceite (200 g) ó 1 lata de atún en escabeche (200 g)

1. Ponga en el vaso las aceitunas y los pepinillos y trocee programando **4 segundos, velocidad 4**. Retire a un bol y reserve.
2. Prepare la mayonesa según la receta básica y reserve en el frigorífico.
3. Vierta el agua en el vaso e introduzca dentro el cestillo con los huevos. Coloque las patatas en el recipiente Varoma y sitúelo en su posición. Programe **30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.
4. Cuando termine el tiempo programado, destape con cuidado el recipiente Varoma y con una aguja pinche las patatas para comprobar que están cocidas (dependerá del tamaño de las patatas y de la calidad de éstas). Si no están totalmente cocidas, retire el cestillo con los huevos y vuelva a programar unos minutos más.
5. Vacíe y aclare el vaso. Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Ponga las patatas en el vaso junto con la sal, la pimienta, la leche y la mantequilla. Programe **30 segundos, velocidad 3**.

Montaje

1. Sobre un paño húmedo, un trozo de film transparente o papel de aluminio, extienda el puré con ayuda de la espátula formando un cuadrado de 30x40 cm aproximadamente. Puede alisarlo con las manos engrasadas con aceite para que no se pegue.
2. Ponga una capa de mayonesa sobre el puré. Distribuya por toda la superficie, en tiras longitudinales, cada ingrediente: las aceitunas, los pepinillos, las claras de los huevos en trocitos, el pimiento morrón, los guisantes y el atún desmenuzado. Deje una franja de 4 cm libre para cerrar el rollo.
3. Forme un rollo ayudándose con el paño o el papel, apretando bien para que no quede hueco. Selle los lados con el puré y lleve a la fuente de servir. Alise la superficie, cubra con film transparente y reserve en el frigorífico hasta que esté bien frío.

Decoración

1. Unte la superficie con mayonesa y decore a su gusto con tiras de pimiento morrón, aceitunas, rodajas de huevo, yema de huevo rallada, etc.

Tiempo con Thermomix: 30 min, 34 sg
Tiempo total: 45 min



Carrilladas de cerdo con tomate y guarnición de arroz blanco

Ingredientes para 6 personas

Caldo
1 diente de ajo
2 ramitas de perejil (sólo las hojas)
1 pastilla de caldo casero o sal
300 g de agua
50 g de aceite de oliva virgen extra

Recipiente Varoma
180 g de arroz
6 moldes individuales de aluminio (tipo flanera)

Carrilladas
150 g de cebollas
2 dientes de ajo
1 pimiento verde (100 g)
70 g de aceite de oliva virgen extra
1000 g de carrilladas de cerdo (en trozos)
800 g de tomate natural triturado (una lata grande)
2 cucharaditas de sal (10 g)
1 pellizco de pimienta
1 cucharadita de azúcar
1 hoja de laurel
1 pimienta de Cayena

1 Ponga el ajo, el perejil y la pastilla de caldo en el vaso y programe **5 segundos, velocidad 5**.
2 Añada el agua y el aceite y mezcle programando **15 segundos, velocidad 6**. Retire este caldo a una jarra.
3 Ponga 30 g de arroz y 50 g de caldo en cada molde de aluminio, mézclelo con una cuchara y colóquelos sin cubrir en el recipiente Varoma. Tape el recipiente Varoma y reserve.
4 Ponga en el vaso la cebolla, los ajos y el pimiento y programe **3 segundos, velocidad 4**.
5 Vierta el aceite y programe **15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.
6 Añada el resto de los ingredientes, cierre el vaso y programe **35 minutos, temperatura Varoma**, giro a la izquierda, velocidad cuchara.
7 Coloque el recipiente Varoma en su posición y vuelva a programar **15 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara**. Compruebe si la carne está tierna. De no ser así, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.
8 Desmolde el arroz sobre un plato y sirva con la carne



Tiempo con Thermomix: 1 h, 5 min, 23 sg
Tiempo total: 1 h, 15 min



¿Conoces ya nuestro nuevo catálogo de regalos Thermomix?

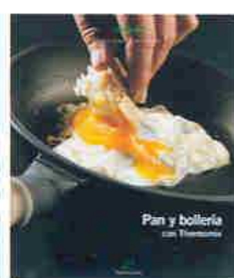


Pídeselo a tu presentadora

www.thermomix.es

¿Sabías que puedes comprar todos estos libros en tu Delegación?











Y... ¿sabías que, en vez de comprarlos, puedes conseguirlos gratis?

Ponte en contacto con tu presentadora

902 33 33 50

Ref. 990.143.0

